

Petits Fours Secs & Moelleux



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Variétés :

- Croustillants au Praliné
- Fours Amandes
- Moelleux Choconoix
- Moelleux Pistache Framboise
- Moelleux Créoles



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Croustillant au Praliné

200 g de praliné DISGROUP
100 g de sucre glace
100 g d'œufs
40 g de farine DISGROUP
Noisettes hachées DISGROUP

Fours Amandes

500 g de poudre d'amande DISGROUP
400 g de sucre
220 g de blancs d'œufs
100 g de sucre inverti
Vanille 200 DISGROUP

Moelleux Choconois

300 g de pâte d'amande 50 %
150 g d'œufs
30 g de cacao poudre
35 g de farine DISGROUP
100 g de beurre fondu
Cerneaux de noix

Moelleux Pistache Framboise

300 g de pâte d'amande 50 %
30 g de pâte de pistache
150 g d'œufs
35 g de farine DISGROUP
100 g de beurre fondu
Framboises billes

Moelleux Créoles

300 g de pâte d'amande 50 %
50 g de noix de coco râpée
150 g d'œufs
20 g de rhum DISGROUP
40 g de farine DISGROUP
70 g de raisins macérés au rhum
100 g de beurre fondu

Astuces du Chef

Mélanger le praliné et le sucre glace et mettre les œufs progressivement. Ajouter le beurre fondu. Incorporer la farine. Dresser sur une feuille Silpat et saupoudrer de noisettes hachées. Cuire à 180°C jusqu'à coloration et accoler avec du praliné.

Mélanger la poudre d'amande et le sucre. Ajouter le sucre inverti, les blancs et la vanille. Corriger la texture avec des blancs d'œufs de façon à pouvoir dresser diverses formes avec une douille cannelée. Agrémenter ces petits fours avec des fruits secs et des fruits confits. Laisser crouter 2 heures et cuire sur plaque doublée à 210°C jusqu'à coloration.

Détendre à la feuille au batteur la pâte d'amande et ajouter les œufs progressivement. Incorporer la farine, le cacao puis le beurre en dernier. Dresser ce moelleux au $\frac{3}{4}$ de la hauteur de Flexipan. Coller un cerneau de noix. Cuire environ 15 mn à 180°C.

Détendre à la feuille au batteur la pâte d'amande avec la pâte de pistache et ajouter les œufs progressivement. Incorporer la farine puis le beurre. Dresser au $\frac{2}{3}$ de la hauteur du Flexipan et incruster une framboise entière. Cuire environ 15 mn à 180°C. Dès la sortie du four imbiber légèrement de Kirsch au pinceau et napper avec du Covergel.

Détendre la pâte d'amande à la feuille au batteur avec la noix de coco, ajouter les œufs progressivement et le Rhum. Incorporer la farine puis le beurre. Dresser dans un Flexipan au $\frac{3}{4}$ de la hauteur. Placer 3 raisins et cuire environ 15 mn à 180°C. Après cuisson, imbiber légèrement avec un pinceau de Rhum et napper d'une fine couche de Covergel.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr